

<<腌腊制品生产>>

图书基本信息

书名：<<腌腊制品生产>>

13位ISBN编号：9787122030245

10位ISBN编号：7122030245

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：戴瑞彤 编

页数：307

字数：268000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<腌腊制品生产>>

前言

我国是世界上肉类和禽蛋生产第一大国，2007年肉类产量超过了8000万吨、禽蛋产量近3000万吨，肉类和禽蛋的加工业逐渐成为国民经济新的增长点。畜禽腌腊制品是我国饮食文化的重要组成部分，有着悠久的历史，许多产品在世界享有盛名。

<<腌腊制品生产>>

内容概要

腌腊制品是深受广大消费者喜爱的一类肉制品。

专门反映腌腊制品生产的书还很少。

本书全面系统地阐述了阐述了腌腊制品原料和配料的选择、腌腊制品和生产、烟熏制品的生产、腌蛋制品的生产、腌腊制品质量管理，列举了火腿、咸肉、板鸭、培根、咸蛋、松花蛋等产品的生产工艺和配方，详细说明了生产中觉问题和解决方法。

本书可供从事肉品加工的科研技术人员参考，也可以作为大专院校食品科学与工程相关专业的辅助教材使用。

<<腌腊制品生产>>

书籍目录

绪论 一、腌腊制品的历史和来源 二、我国腌腊制品现状 三、振兴我国腌腊制品可采取的措施

第一章 腌腊制品原料和配料的选择 第一节 原料肉的种类和化学组成 一、原料肉的种类 二、肉的形态结构 三、肉的化学组成 四、肉的物理性质 第二节 畜禽的屠宰与宰后贮存 一、畜禽的选择 二、宰前饲养管理和送宰 三、畜禽的屠宰 四、宰后肉的生物变化 五、肉的贮藏与保鲜 第三节 肉中的微生物及肉的腐败 一、引起肉类腐败的微生物 二、肉的腐败 三、腐败肉的感官特征 四、腌腊制品对原料肉的基本要求 第四节 腌腊制品加工用辅料 一、腌制品咸味料 二、甜味调味料 三、腌制用香辛料 四、腌制用蔬菜类调味料 五、发色剂及发色助剂 六、鲜味调味料 七、防腐剂 八、品质改良剂 第五节 肉品的包装材料 一、肉制品的包装原理 二、包装材料的性能要求 三、常用的包装材料 四、包装工艺 二、甜味调味料 三、腌制用香辛料 四、腌制用蔬菜类调味料 五、发色剂及发色助剂 六、鲜味调味料 七、防腐剂 八、品质改良剂 第五节 肉品的包装材料 一、肉制品的包装原理 二、包装材料的性能要求 三、常用的包装材料 四、包装工艺

第二章 腌腊制品的生产 第一节 食品腌制的基本原理 一、溶液的扩散和渗透 二、腌制剂的防腐作用 第二节 肉的腌制 一、腌制的防腐作用 二、腌制的发色机理 三、腌制和肉的保水性 四、腌肉制品的风味 五、腌制方法 六、腌制设备 第三节 腌腊肉制品品质的控制 一、影响腌腊制品颜色的因素及控制 二、影响腌腊制品风味的因素及控制 三、腌腊制品的保存 第四节 腌制肉品生产工艺及配方 一、中式腌腊制品的生产 二、西式腌腊制品的生产 第五节 腌腊制品常见质量问题及解决办法 一、中式腌腊制品的感官检验方法 二、中式腌腊制品常见质量问题及解决办法 三、西式腌腊制品常见质量问题及解决办法

第三章 烟熏制品的生产 第一节 肉的熏制 一、烟熏的目的 二、烟熏材料的选择与预处理 三、烟的成分和性质 四、烟熏的方法 五、熏烟中有害成分的控制 六、熏烟设备 第二节 熏肉制品的生产工艺和配方 一、中式烟熏制品配方与加工工艺 二、西式烟熏制品配方与加工工艺 三、烟熏制品常见质量问题及解决办法

第四章 腌蛋制品的生产 第一节 原料蛋 一、原料蛋的基本要求 二、原料蛋的种类 三、原料蛋的选择 第二节 咸蛋的加工 一、概述 二、咸蛋的腌制原理及腌制过程中的变化 三、咸蛋的加工方法 四、咸蛋质量要求 第三节 糟蛋加工 一、概述 二、糟蛋的加工原理 三、糟蛋加工方法

.....第三章 烟熏制品的生产 第四章 腌蛋制品的生产 第五章 腌腊制品质量管理参考文献

<<腌腊制品生产>>

章节摘录

绪论 一、腌腊制品的历史和来源 人类吃肉的历史可以说从原始人的“饮毛茹血”就开始了。当人们捕获的猎物比较多时，就开始采用一些保藏手段，而最早的肉类保藏方法之一应该属于肉的腌腊加工。据历史记载，公元前3000年前，我们的祖先就知道用食盐保存肉类；公元前1200年，犹太人就从湖水中收集食盐用于保存食品，古希腊也有类似的记载。从那时起，腌腊已经成为肉类加工、保藏的重要方法。通过腌腊加工，原料肉成为具有特殊风味并且耐久贮藏的产品，为人们所常食。到了北魏时期，《齐民要术》中对腌腊制品的制作方法已经有了详细的描述。该书《脯腊第七十五》记载有三种脯腊法，分别为“作五味脯法”、“作度夏白脯法”、“作甜脆脯法”。

“五味脯”制作一般选择在秋冬季节，“正月、二月、九月、十月为佳。”此时由于气温比较低，肉类不易腐败。所使用的原料肉包括牛、羊、獐、鹿、野猪及家猪肉，切成条或片，浸于调好的卤汁中。卤汁的调配是制作五味脯的重要生产环节，所谓五味即“葱、姜、花椒、橘皮及豆豉”，先将豆豉投入牛羊骨汤中熬出“色足味调”的汁，然后加入各种调料，并加适量的盐。“适口而已，勿使过咸”。

然后将肉块或条浸于汁中，浸透味厚即可捞出，用细绳穿好，悬于北面屋檐下阴干。经过数日，则水分含量下降，逐渐变得坚硬就成了。然后从屋檐下移至洁净的专用贮藏室挂起来，并套上纸袋，以防尘土和蝇虫。因为脂肪容易氧化，不耐久藏，故食用时先取脂肪多的部分。腊月生产的“五味脯”可以经夏不坏。“度夏白脯”则主要在腊月生产，“腊月作最佳。正月、二月、三月亦得作之。”

<<腌腊制品生产>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>